



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**SISTEM PENGOLAHAN MINYAK KELAPA MURNI (VIRGIN COCONUT OIL) DENGAN METODE PEMANASAN**

### **ABSTRACT**

Minyak kelapa murni atau Virgin coconut oil merupakan modifikasi dari pembuatan minyak kelapa sehingga menghasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam yang lebih rendah, berwarna bening dan mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu 12 bulan. Dari segi ekonomi minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa yang diolah secara tradisional dengan memanaskan santan atau mengendapkan santan dalam waktu yang lama sehingga menghasilkan bau tengik dan kualitas yang kurang baik akibat kadar air dan asam lemak bebas yang masih tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan sistem pengolahan kelapa secara sederhana sehingga mendapatkan minyak kelapa murni (virgin coconut oil) yang sesuai standar mutu SNI. Ada 3 metode pembuatan minyak kelapa murni yakni metode fermentasi, pancingan dan pemanasan, adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pemanasan, metode pemanasan yang diuji dengan sistem pemanasan bertahap maupun sekali pemanasan, untuk sistem pengolahan dengan pemanasan bertahap dilakukan pemanasan awal dengan temperatur 60-110 $^{\circ}$ C dengan 9 jam waktu pengeringan dan pemanasan akhir dengan variasi temperatur 60 $^{\circ}$ C (sampel A), 70 $^{\circ}$ C (sampel B), 80 $^{\circ}$ C (sampel C) dan waktu pengeringan 5 jam, 4 jam dan 3 jam. Untuk sistem pengolahan dengan sekali pemanasan dilakukan pemanasan dengan temperatur 60-80 $^{\circ}$ C (sampel D) dengan 10 jam waktu pengeringan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa temperatur udara pengering berpengaruh pada kualitas produk dan lamanya waktu pengeringan. Hasil perhitungan dan pengujian menunjukkan pengolahan yang paling efektif yaitu pada sampel A dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang paling rendah mencapai 0,08% dan 0,10%.